beper®

• ROBOT DA CUCINA - MANUALE DI ISTRUZIONI
• FOOD PROCESSOR - USE INSTRUCTIONS
• ROBOT DE CUISINE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• CÜCKENMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
• ROBOT DE COCINA - MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2002/95/EC

ITALIANO ..... pag. 5

ENGLISH ..... pag. 15

FRANÇAIS ..... pag. 20

DEUTSCH ..... pag. 30

ESPAÑOL ..... pag. 40

Fig. 1

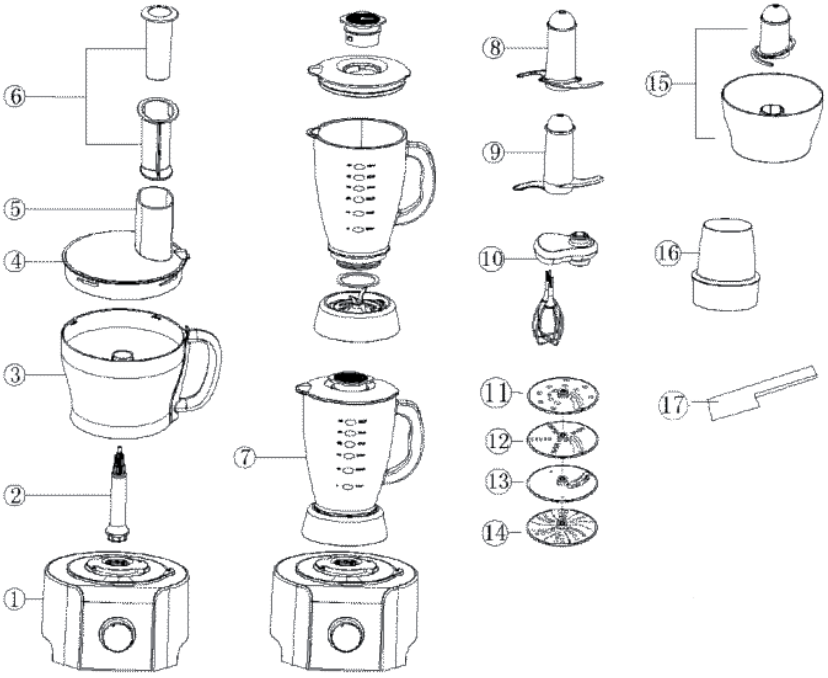


Fig. 2

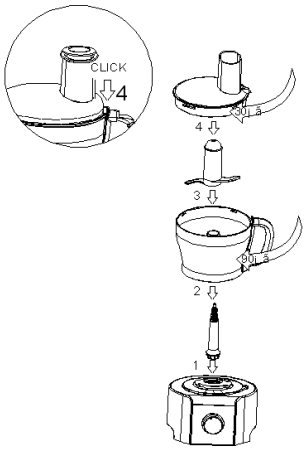


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

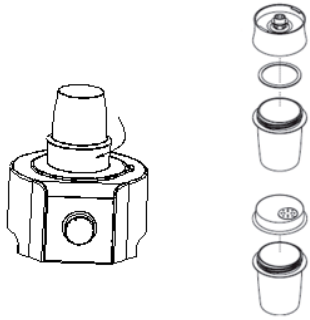


Fig. 6

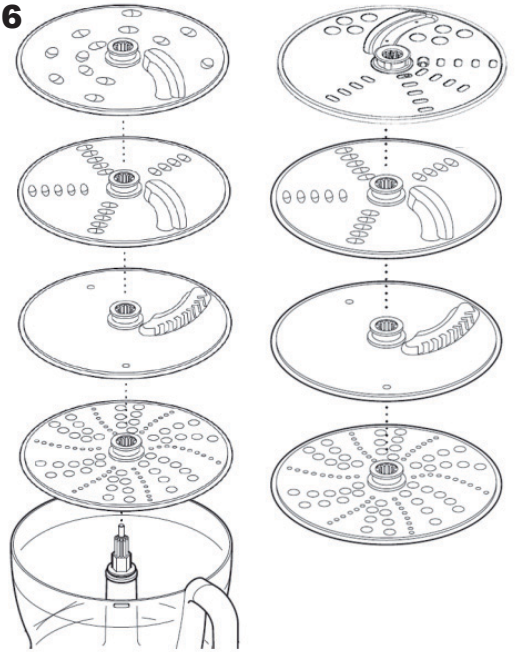


Fig. 7

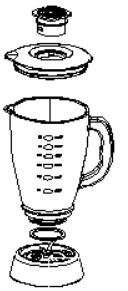
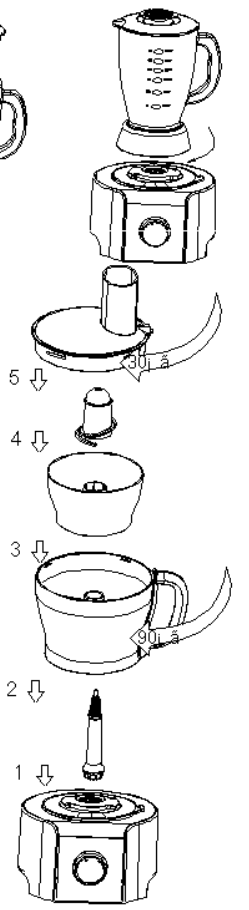


Fig. 8



AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
Non toccare l'apparecchio con mani e piedi bagnati o umidi.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE D'USO

E' vietato l'utilizzo del robot da cucina da parte di bambini, persone invalidi o incapaci.
Mentre il robot da cucina è in funzione, non introdurre MAI il cibo all'interno dell'imboccatura del contenitore con le mani. Utilizzare sempre l'apposito premi cibo.
Non mettere le mani e non introdurre utensili nel contenitore durante il funzionamento del robot da cucina.
Evitare contatti diretti con le parti in movimento del robot da cucina.
Non lasciare mai il robot da cucina incustodito e senza sorveglianza mentre è in funzione.
Posizionare il robot da cucina su una superficie stabile e lontano da fonti di calore.
Non utilizzare il robot da cucina, con un qualsiasi accessorio montato, a vuoto.
Le lame sono molto affilate. Prestare molta attenzione e maneggiare con cura.
Prestare particolare attenzione nel maneggiare le lame, specialmente durante la pulizia.
Non lavorare o utilizzare liquidi bollenti.
Non dimenticare di snocciolare la frutta o di sbucciarla se la pelle è troppo spessa. Tenere la mano sopra il coperchio quando il robot da cucina è in funzione.
Assicurarsi che ci sia sempre sufficiente liquido da coprire le lame.
Non inserire o prelevare cibo dal contenitore quando le lame sono in movimento; attendere sempre il completo bloccaggio delle lame.
Non rimuovere il contenitore finché le lame non sono completamente ferme.
Non inserire mai il corpo motore in lavastoviglie o immergerlo in liquidi. Per la pulizia utilizzare un panno o una spugna morbida e umida.
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire il robot da cucina dalla rete di alimentazione staccando la spina e spegnendo l'interruttore.
Utilizzare solo gli accessori forniti con il prodotto.
Solo per uso domestico.
Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica impugnandolo per la spina e non tirarlo.
Non lasciare il robot da cucina inutilmente inserito, staccare la spina dalla presa di alimentazione quando non è utilizzato.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig. 1

1-Base
2-Albero staccabile
3-Recipiente
4-Coperchio
5-Tubo dosatore
6-Tubi riduttori
7-Frullatore
8-Lame
9-Lame di plastica
10- Frusta
11- Disco taglio grosso e per julienne
12-Disco taglio sottile e per julienne
13- Disco affetta patate
14- Disco grattugia
15- Recipiente riduttore
16- Macina caffè
17- Spatola

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

PRIMO UTILIZZO

Prima di iniziare la lavorazione degli alimenti, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla rete elettrica, l'interruttore sia in posizione "0".
Controllare attentamente tutte le componenti del robot da cucina e assicurarsi che si trovino nella giusta posizione.
Il robot da cucina non entra in funzione se il coperchio (4) non è perfettamente alloggiato nella apposita sede.
Smontare e montare gli accessori alcune volte per familiarizzare con il robot da cucina.
Lavare il coperchio (4), il recipiente (3), i tubi dosatori (5 e 6), l'albero staccabile (2) e la spatola (17) in acqua tiepida e detersivo per piatti.
Il corpo motore (1) va pulito con un panno umido e asciugato subito.
Lavare separatamente la lama in plastica (9), la lama in acciaio (8) e i dischi multiuso (11,12 e 13) in acqua e detersivo, facendo molta attenzione a non tagliarsi.

Il robot da cucina non funziona se alcuni degli accessori utilizzati non sono alloggiati nelle apposite sedi.

UTILIZZO DELLE LAME Fig. 2-3

Per mettere in funzione il robot da cucina collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica, assicurandosi che l'interruttore sia posizionato su "0".

Quando si mette in funzione il robot da cucina, impostare sempre una velocità di lavorazione adatta per il tipo di alimento da lavorare tramite l'interruttore.
Per lavorare l'alimento a brevi impulsi ma veloci, utilizzare l'interruttore sulla posizione P "Pulse".

Tagliare la carne o altri alimenti solidi in pezzi piccoli prima di metterli nel contenitore. Non introdurre più di un kg di cibo nel contenitore. Dopo un minuto il cibo sarà ben tritato.

A- Inserire l'albero motore (2) nella base (1).

B- Inserire il contenitore (3) con il manico rivolto verso dietro, ruotarlo verso destra fino a bloccarlo.

C- Inserire la lama (8 o 9) all'interno del contenitore (3).

Lama in plastica (9): per mescolare, impastare.
Lama in acciaio (10): per tagliare, sminuzzare, tritare.

D- Inserire gli ingredienti direttamente nel contenitore (3).

E- Inserire il coperchio (4) ruotandolo in senso orario fino ad agganciare il dispositivo di sicurezza sul contenitore. In caso di inserimento errato del coperchio, il robot da cucina non entra in funzione.

Se è necessario aggiungere degli ingredienti inserire il cibo nell'imboccatura del coperchio (5).
Mai usare le dita o altri utensili per inserire gli ingredienti all'interno del contenitore (3), utilizzare sempre i tubi riduttori (6).

Accendere il robot da cucina, spostando l'interruttore da min a max si può impostare la velocità desiderata per lavorare gli ingredienti fino a giungere alla consistenza desiderata; oppure selezionare la funzione "P" Pulse per azionare ad intermittenza l'accessorio inserito. La funzione "P" continua ad azionare il motore fino a quando non si rilascia l'interruttore.

Eseguire cicli di lavoro non superiori a 3 minuti. I cicli di lavoro devono essere intervallati da una pausa di 2 minuti.

Al termine, spegnere il robot da cucina posizionando l'interruttore su "0".
Togliere il coperchio (4) girando in senso antiorario (il dispositivo di sicurezza si sgancia).
Togliere il contenitore (4) tirando verso l'alto e togliere gli accessori utilizzati (eseguendo la procedura inversa a quella dell'inserimento).

Versare il contenuto in un recipiente a piacimento; se necessario utilizzare la spatola (17) in dotazione.

Dopo l'uso staccare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica.

UTILIZZO DELLE FRUSTE Fig. 4

Usare le fruste solo per miscele morbide, come bianchi d'uovo, crema, latte.
Miscele più pesanti, come burro e farina, potrebbero danneggiare il robot da cucina.
Per mantenere al meglio il robot da cucina non utilizzarlo per più di 3 minuti ininterrottamente. Lasciare raffreddare il motore per 30 minuti prima del prossimo utilizzo.

UTILIZZO DEL MACINA CAFFE' Fig. 5

Usare il macina caffè per macinare erbe, nocciole e chicchi di caffè
A-inserire gli ingredienti nel recipiente, non riempirlo più di metà
B-fissare il coperchio con le lame sopra il recipiente
C-girare sotto sopra il macina caffè
D-avvitare il macina caffè nel corpo motore finché non è ben fissato
E-selezionare la velocità desiderata o usare la funzione Pulse
F-dopo aver macinato svitare il macina caffè dal corpo motore, girarlo e sostituire il coperchio con le lame con il coperchio dosatore per scrollare il vostro composto.

UTILIZZO DEI DISCHI Fig. 6

Usare i dischi per formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.
Utilizzare i dischi affetta patate e per julienne per fare le patatine fritte alla julienne; per affettare ingredienti solidi per insalate, contorni, sformati e patatine.
Utilizzare il disco per grattugiare per formaggio, carote, patate e prodotti con simile consistenza.

Disco reversibile per taglio grosso e Julienne
Disco reversibile per taglio sottile e Julienne
Disco affettapatate
Disco grattugia

UTILIZZO DEL FRULLATORE Fig. 7

A-fissare la caraffa del frullatore nel corpo motor,e ruotare in senso orario
B-inserire gli ingredienti nella caraffa
C-posizionare il coperchio e fissare il coperchietto dosatore ruotandolo verso destra
D-selezionare la velocità desiderata o utilizzare la funzione Pulse
E-non muovere la caraffa, il coperchio e il dosatore mentre il robot è in funzione
F-inserire una quantità massima di 600 gr o pari a 1 litro.

UTILIZZO DEL RECIPIENTE RIDUTTORE Fig. 8

1- fissare l'albero staccabile nel corpo motore
2- inserire il recipiente e sopra il recipiente riduttore. Assicurarsi che i dentini all'interno del recipiente riduttore siano allineati con gli spazi del recipiente principale
3- inserire le lame più piccole sopra l'albero
4- introdurre gli ingredienti da lavorare
5- fissare il coperchio e selezionare la velocità desiderata

PULIZIA DEL ROBOT DA CUCINA

Spegnere sempre il robot da cucina posizionando l'interruttore su "0" e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.
Pulire il corpo motore con un panno umido, non immergerlo in acqua o altri liquidi e non lavarlo in lavastoviglie o sotto il rubinetto.
Lavare gli accessori con acqua tiepida e detersivo.
Prestare molta attenzione durante il lavaggio delle lame in acciaio e dei dischi, sono affilate e molto taglienti.
Non usare pagliette o altri abrasivi sulle parti in plastica o in metallo.
Non tentare di affilare le lame.

Prima di riporre il robot da cucina, assicurarsi che sia completamente asciutto, compresi gli accessori.

DATI TECNICI

Potenza: 800 W
Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Con il robot da cucina Beper puoi fare l' impasto per la pizza, puoi grattugiare le carote per l' insalata, affettare i cetrioli. Puoi grattugiare la frutta secca, puoi fare il composto per la crema pasticcera, puoi montare a neve le chiare d'uovo, fare la maionese. Puoi fare l'impasto per i biscotti. Insomma più ne hai e più ne metti. In ogni ricetta dove trovi scritto affetta, monta, amalgama etc etc, puoi usare il tuo nuovo robot da cucina.

La crema pasticcera

Ingredienti: 4 uova medie, 100 gr di zucchero semolato, 75 gr di farina, 1/2 L di latte intero. Per profumare: 1/2 stecca di vaniglia o qualche striscia di scorzetta di limone (non trattato).

Separate i tuorli dagli albumi. Versate i tuorli direttamente in un pentolino con il fondo arrotondato. Tenete gli albumi per un altra preparazione oppure utilizzateli alla fine per alleggerire la crema (v. note). Scaldate il latte in un pentolino e unitevi le scorzette di limone oppure la stecca di vaniglia spaccata in due per il lungo. Se avete scelto la vaniglia, grattate con la punta di un coltellini i semini neri direttamente nel latte.

Unite lo zucchero ai tuorli e mescolate bene con la frusta del robot da cucina. Dovete lavorare per alcuni minuti fino a ottenere una spuma di colore chiaro. Unite la farina e mescolate bene con sempre la frusta. Se l'impasto diventasse troppo denso, allungatelo con 2 cucchiai di latte freddo e mescolate finché la farina sarà ben incorporata.

Togliete dal latte la stecca o le scorzette e versatelo nel pentolino coi tuorli. Mescolate subito con la frusta per evitare che il latte bollente cuocia i tuorli e formi dei grumi. Quando avete ottenuto un impasto omogeneo, ponete il pentolino su fuoco bassissimo e continuate a mescolare finché la crema si addensa. Attenzione, è importante che il fuoco sia davvero basso.

Versate subito la crema in un colino a trama fitta posto sopra una ciotola. Mescolate bene con un cucchiaio nel colino per facilitare il passaggio della crema. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate raffreddare.

Note: Potete alleggerire la crema in due modi: prelevate una dose a vostra scelta di crema e aggiungetevi lo stesso peso di panna montata leggermente zuccherata. Potete anche aggiungere gli albumi a neve ben ferma: in questo caso però, aspettate l'ultimo momento. Potete variare i profumi: al caffè, aggiungete alla fine, nella crema bollente, 2 cucchiai di caffè istantaneo. Al cacao, sostituite 1/4 della farina con un cucchiaio colmo di cacao.

La crema di zucca

Ingredienti:900 gr zucca gialla, 1 porro, 1 patata, 1 litro di brodo vegetale, 4 cucchiai parmigiano grattugiato, 1 rametto rosmarino, 3 cucchiai olio extravergine, sale e pepe

Eliminare la buccia alla zucca. Sbucciare la patata e tagliarla a pezzetti non troppo piccoli nel robot da cucina, insieme alla polpa della zucca. Pulire il porro, privarlo delle guaine esterne più dure, delle radicchiette e della parte verde. Affettarlo a rondelle con il disco del robot da cucina apposito e soffriggerlo nella casseruola con l'olio. Unire i pezzetti di zucca e di patata e rosolare uniformemente, mescolando. Bagnare le verdure con ¾ di brodo e cuocere a fiamma bassa, con il coperchio, per 20 minuti.

Immergere il mixer nella casseruola con le verdure e frullarla, fino ad ottenere una crema liscia. Versare il brodo rimasto e proseguire la cottura per circa un paio di minuti.
Lavare il rosmarino, ricavare gli aghi e tritarli finemente. Regolare di sale e pepe, mescolare, spegnere il fuoco e aggiungere alla crema il formaggio grattugiato. Suddividerla in ciotole, e spolverizzare con il rosmarino. Lasciare riposare per qualche minuto e poi servire

Tortino di Baccalà e Patate

Ingredienti: 250 gr Baccalà Ammollato, 250 gr Patate, 500 gr Acqua, 10 Capperi, 4 Filetti Acciughe Sott'olio, Prezzemolo, 20 gr Olio Extra Vergine, 1 Spicchio Aglio, Pepe q.b., Pan grattato q.b.

Per la Besciamella: 250 gr Latte, 25 gr Farina, 15 gr Burro, 1 Pizzico Sale, 1 Pizzico Noce Moscata (a scelta)

Sbuccia le patate, tagliale in pezzi grossi con il robot da cucina, e posizionale nel cestello.
Metti in una pentola l'acqua e cuoci per 25 minuti. Mentre le patate si cuociono, taglia il baccalà a dadini con il disco apposito del robot da cucina.
Appena saranno cotte, versa le patate nel boccale del frullatore e frulla per 25 secondi a velocità media. Metti da parte.

Versa in una pentola il composto con l'olio e l'aglio e fai imbiondire per 2 minuti.
Inserisci i capperi e le acciughe ed insaporisci per 1 minuto.
A questo punto puoi inserire il baccalà precedentemente tagliato.
Fai cuocere per 4 minuti a fiamma bassa. Aggiungi la purea di patate al baccalà e frulla per 10 secondi a media velocità. Metti da parte questo composto e prepara la besciamella.

Inserisci nella pentola latte, farina, burro, sale e noce moscata e cuoci per 6 minuti.
Unisci il composto di patate e baccalà alla besciamella e versa il tutto in degli stampini monoporzione spolverati con il pan grattato ed infornа in forno preriscaldato. 15/20 Min. 160°.
Servi il tortino con un filo d'olio e polvere di prezzemolo.

Note: si consiglia di accompagnare questo piatto con un contorno di verdure fresche e colorate. Completano il piatto sia a livello nutritivo che estetico.
Puoi cuocerlo anche al microonde a 700 W per 8 minuti. Rapidissimo!
Inoltre se preferisci, puoi mettere il composto in un'unica teglia più grande, porlo al centro della tavola e lasciare che gli ospiti si servano della quantità che più gradiscono.

Important

Read this user manual carefully before use the appliance and save it for future reference.
• Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
• Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running.
• Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you emptythe bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• The appliance is for household use only. Keep the appliance out of the reach of children.
• Do not allow children to use the appliance without supervision.
• Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
• Never let the appliance run unattended.
• Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
• Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
• If the mains cord is damaged, you must have it replaced a service centre in order to avoid a hazard.
• Always switch off the appliance by turning the control knob to 0. Switch off the appliance before you detach any accessory.
• Unplug the appliance immediately after use.
• Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
• Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
• Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.
• The instructions for centrifugal juicers shall include the substance of the following.
• Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
• Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• The accessories are use with the machine only. And the whole machine is use for food only.
• Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
• Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Product description Fig. 1

1- Base
2 - Detachable drive shaft
3 - Bowl
4 - Lid
5 - Feed tube
6 - Pushers
7 - Liquidizer
8 - Knife blade
9 - Plastic knife blade
10 - Whisk
11 - Rough Slicer & Julienne Disc
12 - Fine Slicer & Julienne Disc
13 - Potato chipper Disc
14 - Shred Disc
15 - Mini processor bowl
16 - Mill and sprinkler lid
17 - Spatula

Usage

The adjustment

When you settle down the parts you need, turn on the stepless speed regulating. If you want the food processor move slowly, turn the adjustment for a little.
If you need the food processor move fast, turn the adjustment for more.
There is another adjustment: pulse switch. Keep touching the pulse switch, the machine will move. Stop touching the pulse switch, the machine will stop moving.

Knife blade / Plastic knife blade Fig. 2-3

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.
Do not use the knife blade or dough tool for mixing flour.
▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 30 seconds, should cool down the motor at least 1 minute, for 3 cycles.

Twin beater geared whisk Fig. 4

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.
Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.
▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 3 minute. Should cool down the motor at least 30 minute before next operation.

Mill Fig. 5

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.
1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
2 Fit the sealing ring into the blade base.
3 Turn the blade base upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade base onto the jar until it is finger tight.
5 Place the mill onto the power base and turn to lock .
6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 1 minute. Should cool down the motor at least 30 minute before next operation.

Slicer / Julienne / Potato chipper / Shred discs Fig. 6

Use the Slicer for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.
Use the Julienne / Potato chipper disc for potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries
Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar
texture.
▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 3 minute. Should cool down the motor at least 30 minute before next operation.

Before processed, please cut the meat into 3 X 3 cm Size. Never put more than 1000g such meat into the container. After 1 minute, the meat will be processed finely.

Blender Fig. 7

1 Fit the sealing ring into the blade base and ensuring the seal is located correctly. Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
2 Screw the jug onto the blade base.
3 Put your ingredients into the jug.
4 Put the filler cap in the lid, then turn.
5 Turn the lid in a clockwise direction to lock onto the jug
6 Place the liquidiser onto the processor base and turn to lock
7 Select a speed or use the pulse control.
8. Don’t move the jug, lid and filler cap when the machine is working.
9. Max. 600 g carrots/0,9 L water is to be filled.
▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 30 seconds, should cool down the motor at least 3 minute, for 3 cycles.

Mini processor bowl Fig. 8

1 Fit the drive shaft and bowl onto the processor base.
2 Fit the mini processor bowl . Ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney .
3 Place the small knife blade over the drive shaft .
4 Add the ingredients to be processed.
5 Fit the lid and switch on.

▲To ensure the long life of your machine, not allowed to continuously use more than 30 seconds, should cool down the motor at least 1 minute, for 3 cycles.

Clean

Always switch off and unplug before cleaning.
Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration and clean the surfaces which in contact with food.
Clean the base: wipe the base with a dry rag.
Clean the the parts of the food process(except the base): put half basin of water into the basin, put the parts you want to clean into the water, and then wipe the parts by a rag. After then, wipe the parts with a dry rag.

Technical data

Power: 800 W
Power supply: 220-240V – 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Avertissements Généraux

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES ISTRUCITONS
Avant et pendant l'utilisation de l'appareil il est nécessaire de respecter certaines précautions élémentaires.
Après avoir ôté l'emballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié. Les composants de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car potentiellement dangereux.
Il est recommandé de ne pas jeter les composants de l'emballage dans les déchets ménagers mais les déposer dans des centres de récolte prévus, en demandant éventuellement des renseignements au responsable de la propreté urbaine de votre commune de résidence.
Toujours s'assurer que la tension du réseau électrique soit égale à celle indiquée sur l'étiquette de données techniques et que le circuit soit compatible avec la puissance de l'appareil.
En cas d'incompatibilité des prises faire remplacer la prise par une prise adaptée par un personnel qualifié. Ce dernier devra certifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance de l'appareil.
Ne jamais tirer le câble pour le débrancher.
S'assurer que le câble ne soit pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.
Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.
Si le câble est endommagé il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service d'Assistance Technique ou par une personne de qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risques.
Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant alternée.
En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises musiques et/ou rallonges. Si leur utilisation était indispensable n'utiliser que des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
En cas de panne et/ou de mauvaise utilisation de l'appareil, ne pas l'appareil, l'éteindre et ne pas le réparer. Pour une réparation éventuelle ne s'adresser qu'à un centre agrée par le constructeur et demander l'utilisation de seules pièces d'origine. Le non-respect de cela peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation qui lui est destinée.
Toute autre utilisation est à considérer impropre et donc dangereuse, et annule la garantie. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable des dommages éventuels causés par des utilisations impropres, erronées ou irréfléchies.
Afin d'éviter une surchauffe dangereuse il est recommandé de dérouler en entier le câble d'alimentation et de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux objets, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu responsable. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher l'appareil.
Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés ou humides.
Garder l'appareil à l'abri des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
Disposer à une distance correcte des murs et objets, etc.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ; par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
Si l'on décidait de se débarrasser de l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation. Il est recommandé en outre de rendre inoffensives les parties dangereuses de l'appareil, tout particulièrement pour les enfants qui pourraient l'utiliser comme un jeu.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

L'utilisation du robot de cuisine est interdite aux enfants, aux personnes invalides ou non compétentes.
Lorsque le robot de cuisine est en marceh, ne jamais introduire de nourriture dans le tube du récipient avec les mains.Utiliser la presse fournie.
Ne pas mettre les mains et ne pas introduire d'ustensiles dans le récipient lors du fonctionnement du robot.
Eviter les contacts directs avec les parties en mouvement de l'appareil.
Ne jamais laisser le robot de cuisine sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
Positionner le robot de cuisine sur une superficie stable et loin des sources de chaleur.
Ne pas utliser le robot de cuisine avec n'importe quel accessoire, à vide.
Les lames sont très aiguisées. Etre très attentifs et manier avec soin.
Etre très attentif au maniement des lames, surtout lors du nettoyage.
Ne pas travailler ou utiliser de liquides bouillants.
Ne pas oublier de denoyauter ou de peler les fruits si la peau est trop épaisse. Garder la main dur le couvercle lorsque le robot de cuisine marche.
AS'assurer qu'il y ait toujours assez de liquide pour recouvrir les lames.
Ne pas insérer ou prélever de la nourriture du récipient lorsque les lames tournent; toujours attendre le blocage complet des lames.
Ne pas retirer le récipient tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
Ne jamais ilaver le corps du moteur en lave-vaisselle et ne pas l'immerger dans du liquide. Pour le nettoyage utiliser un chiffon ou une éponge souple et humide.
Avec d'effectuer toute opération de nettoyage ou de manutention, débrancher le robot de cuisine et éteindre l'interrupteur.
N'utiliser que les accessoires fournis avec le produit.
A seul usage domestique.
Après chaque utilisation débrancher le câble d'alimentation sans le tirer.
Ne pas laisser le robot de cuisine inutilement branché, débrancher la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig. 1

1-Base
2-Arbre amovible
3-Récipient
4-Couvercle
5-Tube doseur
6-Tubes réducteurs
7-Mixeur
8-Lames
9-Lames en plastique
10- Fouet
11- Disque coupe julienne épaisse
12-Disque coupe julienne fine
13- Disque coupe patates
14- Disque râpe
15- Récipient réducteur
16- Moulin à café
17- Spatule

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

PREMIERE UTILISATION

Avant de commencer le travail des aliments, s'assurer que le câble d'alimentation soit branché et l'interrupteur en position "0".
Vérifier attentivement que tous les composants du robot de cuisine soient bien installés.
Le robot de cuisine ne fonctionne pas si le courvercle (4) n'est pas installé correctement. Monter et démonter les accessoires quelques fois pour se familiariser..
Laver le couvercle '4), le récipient (3), les tubes doseurs (5 et 6), l'arbre amovible (2) et la spatule (17) à l'eau tiède et produit vaisselle.
Le corps moteur (1) se nettoie avec un chiffon humide et séché immédiatement.
Laver séparément les lames plastiques (9), la lame en acier (8) et les disques multi-usage (11,12 et 13) dans de l'eau et du produit, en étant attentif à ne pas se couper.

Le robot de cuisine ne fonctionne pas si certains des accessoires ne sont pas bein en place.

UTILISATION DES LAMES Fig. 2-3

Pour mettre le robot en marche brncher le câble d'alimentation en s'assurant que l'interrupteur soit sur "0".

Lorsque l'on met le robot de cuisine en marche, toujours régler une vitesse de travail adaptée au type d'aliment à travailler avec l'interrupteur.
Pour travailler l'aliment avec des impulsions brèves mais rapides, utiliser l'interrupteur en position P "Pulse".

Couper la viande ou autres aliments en petits morceaux avant de les mettre dans le récipient. Après une minute les aliments seront hachés.

A- Insérer l'arbre moteur (2) dans la base (1).

B- Insérer le récipient (3) la manche tourné vers l'arrière, le tourner vers la droite pour le bloquer.

C- Insérer la lame (8 ou9) dans le récipient (3).

Lame en plastique (9): pour mélanger, pétrir.
Lamae en acier (10): pour couper, émincer, hacher.

D- Insérer les ingrédients directement dans le récipient (3).

E- Insérer le couvercle (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fixer le dispositif de sécurité sur le récipient En cas de mauvaise fixation le robot de cuisine ne se met pas en marche.

Si l'on veut ajouter des ingrédients, les insérer dans le tube du couvercle (5).
Je jamais insérer les aliments avec les mains ou autres ustensiles dans le récipient (3), toujours utiliser les tubes réducteurs (6).

Allumer le robot de cuisine, et régler la vitesse entre min et max, pour travailler les aliments jusqu'à la consistance désirée; ou bien sélectionner la fonction « P » Pulse pour actionner l'accessoire inséré par intermittence. La fonction « P » continue jusqu'à ce que l'interrupteur soit relâché.

Effectuer les cycles de travail non supérieurs à 3 minutes. Les cycles doivent être entre-coupés de pause de 2 minutes.

Au terme du travail éteindre le robot de cuisine en positionnant l'interrupteur sur "0".
Retirer le couvercle (4) en tournant dans le sens antihoraire (le dispositif de sécurité se décroche).
Retirer le récipient en tirant vers le haut et retirer les accessoires utilisés (en effectuant la procédure inverse à celle de l'installation).

Verser le contenu dans un récipient en utilisant la spatule fournie (17).

Après utilisation débrancher le câble d'alimentation.

UTILISATION DES FOUETS Fig. 4

N'utiliser les fouets que pour de petits mélanges souples comme les blancs d'œufs, la crème, le lait. Des mélanges plus lourds comme beurre et farine, pourraient abîmer le robot de cuisine.
Pour une meilleure durée du robot, ne pas l'utiliser pour plus de 3 min successives. Laisser refroidir le moteur pendant 30 minutes avant la prochaine utilisation.

UTLISATION DU MOULIN A CAFE Fig. 5

Utiliser le moulin à café pour moudre des herbes, des grains de café.
A-insérer les ingrédients dans le récipient, pas à plus de la moitié.
B-Fixer le couvercle avec les lames au-dessus du récipient.
C-Tourner dessus et dessous le moulin à café.
D-Visser le moulin à café dans le corps moteur jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
E-Sélectionner la vitesse désirée ou utiliser la fonction Pulse.
F-Après avoir moulu dévisser le moulin du corps moteur, le tourner et remplacer le couvercle à lames avec le couvercle doseur pour écouler votre moulure.

UTILISATION DES DSIQUES Fig. 6

Utiliser les disques pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, le chou, les concombres, les courgettes, les betteraves et les oignons.
Utiliser les disques coupe patates et pour les juliennes pour faire les frittes à la julienne; pour couper des ingrédients solides pour les salades, accompagnements, frittes. Utiliser les disques coupe patates et pour julienne pour trancher des ingrédients solides pour salades, accompagnement et frittes.
Utiliser le disque pour râper le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de même consistance.

Disque réversible pour grosses tranches et Julienne
Disque réversible pour fines tranches et Julienne
Disque coupe patates
Disque râpe

UTILISATION DU MIXEUR Fig. 7

A-fixer la carafe du mixeur dans le corps moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
B-Insérer les ingrédients dans la carafe.
C-Positionner le couvercle et fixer le petit couvercle en tournant à droite.
D-Sélectionner la vitesse désirée ou utiliser la fonction Pulse.
E-Ne pas bouger la carafe, le couvercle et le doseur lorsque le robot fonctionne.
F-Insérer une quantité maximale de 600gr ou 1l.

UTILISAITON RECIPIENT REDUCTEUR Fig. 8

1- fixer l'arbre amovible au corps du moteur.
2- insérer le récipient et sur celui-ci le réducteur. S'assurer que les encoches à l'intérieur du récipient soient alignées avec celles du récipient principal.
3- insérer les lames les plus petites au-dessus de l'arbre.

4- introduire les ingrédients à travailler
5- fixer le couvercle et sélectionner la vitesse désirée.

NETTOYAGE DU ROBOT DE CUISINE

Toujours éteindre le robot de cuisine en positionnant l'interrupteur sur "0" et débrancher le câble d'alimentation.
Nettoyer le corps avec un chiffon humide, ne pas le plonger dans l'eau ou autres liquides
Et ne pas le laver en lave-vaisselle ou sous le robinet.
Laver les accessoires avec de l'eau tiède et du produit vaisselle.
Etre très attentif lors du lavage des lames en acier et des disques, ils sont très aiguisés et coupants.
Ne pas utiliser de paille de fer ou autres abrasifs sur les parties en plastique ou en métal.
Ne pas essayer d'aiguiser les lames.

Avant de ranger le robot de cuisine, s'assurer qu'il soit complètement sec, y compris les accessoires.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance: 800 W
Alimentation: 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un souci d'amélioration continuelle Beper se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles

directives introduites en faveur de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Avec le robot de cuisine Beper il est possible de faire la pâte à pizza, puis râper les carottes pour la salade, couper les concombres. On peut râper les fruits secs, préparer la crème pâtissière, monter les blancs en neige, faire la mayonnaise, faire la pâte à biscuits. Enfin, il est conçu pour toutes les recettes ou l'on doit couper, trancher, mélanger.

La crème pâtissière

Ingrédients: 4 œufs moyens, 100 gr de sucre en poudre, 75 gr de farine, 1/2 L de lait entier. Pour parfumer: 1/2 gousse de vanille ou quelques zestes de citron (non traité).

Séparer le blanc des jaunes ? Verser les jaunes dans une casserole au fond arrondi. Garder les blancs pour une autre préparation ou les utiliser pour alléger la crème cf. notes). Faire chauffer le lait dans une casserole et y ajouter les écorces de citron ou la gousse de vanille ; gratter les grains noirs directement dans le lait.

Ajouter le sucre aux jaunes et bien mélanger avec le fouet du robot. Travailler pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une mousse claire. Ajouter la farine et bien mélanger avec le fouet. Si la pâte était trop dense, l'allonger avec 2 cuillères de lait froid et mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.

Retirer les écorces ou la gousse de vanilles et le verser dans la casserole avec les jaunes. Mélanger immédiatement avec le fouet pour éviter que le lait bouillant ne cuise les jaunes et forme des grumeaux. A l'obtention d'une pâte homogène, mettre la casserole à feu doux et continuer à mélanger jusqu'à ce que la crème soit plus dense. Attention le feu doit être très bas.

Verser tout de suite la crème dans une passoire fine au dessus d'un saladier. Couvrir le saladier avec un filme transparent et laisser refroidir.

Notes: Il est possible d'alléger la crème de deux manières: prélever une dose de crème et y ajouter le même poids en crème fraîche légèrement sucrée. Il est également possible d'ajouter les blancs en neige bien fermes : dans ce cas, attendre le dernier moment. Vous pouvez varier les parfums : au café, ajouter à la fin la crème brûlante, 2 cuillères de café instantané. Au cacao, remplacer le ¼ de farine par une grosse cuillère de cacao.

La crème de potiron

Ingrédients:900 gr potiron jaune, 1 poireau, 1 pomme de terre, 1 litre de bouillon végétal, 4 cuillères de parmesan râpé, 1 brin de romarin, 3 cuillères d’huile d’olive extra-vierge, sel, poivre

Oter la peau du potiron, éplucher la pomme de terre et la couper en morceaux assez petits pour le robot de cuisine, avec la pulpe du potiron. Nettoyer le poireau, retirer les feuilles les plus dures. Le couper en rondelles avec le disque du robot correspondant et le faire revenir dans une casserole avec l’huile. Ajouter les morceaux de courge et de pomme de terre et faire revenir en mélangeant. Arroser les légumes avec ¾ de bouillon de légumes et cuire à feu doux, avec un couvercle pendant 20 minutes.

Immerger le mixeur dans la casserole des légumes et mixer jusqu’à l’obtention d’une crème lisse. Verser le bouillon et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.
Laver le romarin, hacher les aiguilles finement. Saler, poivrer, mélanger, éteindre le feu et ajouter le fromage râpé à la crème. La verser dans des bols et saupoudrer de romarin. Laisser reposer pendant quelques minutes et servir.

Tarte de morue et pommes de terre

Ingrédients: 250 gr Morue souple, 250 gr pommes de terre, 500 gr eau, 10 Câpres, 4 filet d'anchois à l'huile, Persil, 20 gr Huile d'olive extra vierge, 1 gousse d'ail, poivre, panure.

Pour la béchamel : 250 gr Lait, 25 gr Farine, 15 gr Beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de noix de muscade (au choix)

Eplucher les patates, les couper en gros morceaux avec le robot de cuisine et positionner dans le récipient. Sbuccia le patate, tagliale in pezzi grossi con il robot da cucina, e posizionale nel cestello. Mettre de l'eau et cuire pendant 25 minutes. Pendant les pommes de terre cuisent, couper la morue en dés avec le disque correspondant du robot de cuisine.

Lorsqu'elles sont cuites, mettre les pommes de terre dans le bol du mixeur et mixer pendant 25 secondes à vitesse moyenne. Mettre de côté.

Verser le mélange avec l'huile et l'ail et faire revenir pendant 2minutes.
Mettre les câpres et les anchois et laisser reposer 1 minute.
Ajouter la morue.
Faire cuire pendant 4 minutes à feu doux. Ajouter la purée de patates et morue et mixer pendant 10 secondes à vitesse moyenne. Mettre de côté cette préparation et préparer la béchamel.

Dans une casserole mettre le lait, la farine, le beurre, le sel et la noix de muscade et cuire pendant 6 minutes.
Ajouter la purée de patates et morue à la béchamel et verser le tout dans des moules mono-portion saupoudrer de panure et enfourner dans le four chaud, 15/20 minutes à 160°.
Servir la tarte accompagnée d'un filet d'huile et saupoudré de persil.

Note: il est conseillé d'accompagner ce plat avec des légumes frais et colorés. Cela complète le plat au niveau esthétique et nutritif.
Il est possible de cuire aux micro-ondes à 700 W pendant 8 minutes. Très rapide !
En outre, il est possible de mettre le tout dans un grand plat, le déposer au centre de la tabke et laisser que les invités se servent.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt warden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.

21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Der Betrieb ist für Kinder, Menschen mit Behinderung und Ungeschickten verboten.
Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer und niemals Finger oder andere Gegenstände, um Lebensmittel durch das Einfüllrohr des Deckels zu schieben!
Hände und Küchengeräte niemals in dem Behälter während des Betriebs der Küchenmaschine hineinstecken.
Vermeiden Sie jegliche Berührungen mit bewegenden Teilen!
Küchenmaschine während des Betriebs niemals unbewacht und unbeaufsichtigt lassen.
Küchenmaschine auf eine feste Oberfläche und fern von Heizquellen aufstellen.
Küchenmaschine mit irgendwelchem Zubehör niemals im Leerlauf benutzen.
Messer sind extrem scharf. Handhaben Sie das Gerät ganz vorsichtig.
Achten Sie auf die Handhabung der Messer insbesondere bei der Reinigung.
NIEMALS kochende Lebensmittel verarbeiten!
Obst immer entkernen und schälen, wenn die Schale zu dick ist. Halten Sie immer eine Hand
auf dem Deckel während des Betriebs des Geräts.
Vergewissern Sie sich, dass es in dem Behälter genug Flüssigkeiten gibt.
Keine Lebensmitteln in bzw. von dem Behälter mit bewegenden Messern eingeben bzw. herausziehen;
warten Sie bis zum kompletten Stillstand der Messer.
Behälter bis zum kompletten Stillstand der Messer nicht entfernen.
Motorgehäuse niemals in der Spülmaschine reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen. Zur Reinigung
benutzen Sie ein weiches und angefeuchtetes Tuch.
Vor jeder Reinigung und Wartung der Küchenmaschine schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie
den Netzstecker aus der Steckdose.
Nur mitgeliefertes Originalzubehör benutzen.
Nur für den Hausgebrauch.
Nach jedem Gebrauch Netzstecker aus der Steckdose (nicht direkt am Stromkabel) ziehen.
Küchenmaschine beim Nichtgebrauch niemals an der Steckdose angeschlossen lassen.

PRODUKTBESCHREIBUNG Fig. 1

1-Motorgehäuse
2-entfernbare Antriebsachse
3-Behälter
4-Deckel
5-Einfüllbecher
6-Einfüllrohr
7-Mixer
8-Messer
9-Plastikmesser
10- Kneteinsatz
11- Einsatz für grobe Julienne
12- Einsatz für dünne Julienne
13- Kartoffelschneider
14- Einsatz zum Reiben
15- Kleinbehälter
16- Kaffeemühle
17- Spatel

ZUSAMMENBAU

ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der Verarbeitung der Lebensmitteln vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht angeschlossen ist und dass der Schalter auf ,,0" steht.
Überprüfen Sie sorgfältig alle Bestandteile der Küchenmaschine und deren richtigen Stellung.
Küchenmaschine kann nicht betrieben werden, wenn der Deckel (4) nicht in der richtigen Stellung ist.
Zubehör mehrmals zusammenbauen bzw. auseinandernehmen, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen.
Deckel (4), Behälter (3), Einfüllröhre (5 und 6), entfernbare Antriebsachse (2) und Spatel mit lauwarmen Wasser und Spülmittel reinigen.
Motorgehäuse (1) mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und sofort abtrocknen.
Plastikmesser (9), Edelstahlmesser (8) und Schneide-Einsätze (11, 12 und 13) mit Wasser und Spülmittel reinigen. Achten Sie auf die Handhabung der Messer.

Küchenmaschine läuft nicht, wenn Zubehör nicht in der richtigen Stellung zusammengebaut ist.

GEBRAUCH DER MESSER Fig. 2-3

Für den Betrieb schließen Sie das Stromkabel an der Steckdose an. Achten Sie auf die Stellung des Schalters auf „0“.

Für den Betrieb des Geräts wählen Sie eine angemessene Geschwindigkeit durch den geeigneten Schalter je nach den zu verarbeitenden Lebensmitteln aus.
Für eine schnelle Verarbeitung des Lebensmittels benutzen Sie die „Pulse-Funktion” (P).
Schneiden Sie das Fleisch und andere harte Lebensmitteln in Stückchen, bevor Sie sie zerkleinern. Geben Sie maximal 1 Kg hinein. Nach einer Minute sind die Lebensmitteln fein zerkleinert.

A- Antriebsachse (2) im Gehäuse (1) hineinstecken.

B- Behälter (3) mit dem Griff nach hinten setzen und nach rechts drehen, bis er durch ein hörbares Klick einrastet.

C- Messer (8 bzw. 9) in den Behälter (3) setzen.

Plastikmesser (9): zum Vermischen und Kneten
Edelstahlmesser (8): zum Schneiden, Zerkleinern und Hacken.

D- Zutaten direkt in dem Behälter (3) eingeben.

E- Deckel (4) in den Uhrzeigesinn drehen, bis die Sicherheitsverriegelung am Behälter angekuppelt ist. Sollte der Deckel falsch gesetzt werden, läuft die Küchenmaschine nicht.

Wenn Sie mehr Zutaten eingeben möchten, benutzen Sie den Einfüllbecher (5).
Benutzen Sie niemals Finger oder andere Küchengeräte sondern das Einfüllrohr (6), um die Lebensmitteln im Behälter (3) zu schieben!

Küchenmaschine einschalten; beim Drehen des Schalters von min bis max stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein, bis sie alle Zutaten richtig verarbeitet haben. Beim Einstellen der „Pulse-Funktion” (P) betrieben Sie das Zubehör intermittierend. Die „Pulse-Funktion“ betriebt das Motor, solange Sie den Schalter gedrückt halten.

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute. Warten Sie ca. 2 Minuten vor dem folgenden Gebrauch.

Stellen Sie den Schalter auf „0“ zur Ausschaltung der Küchenmaschine.
Deckel (4) gegen den Uhrzeigesinn entfernen (Verriegelung wird automatisch abgekuppelt).
Behälter (3) nach oben ziehen und benutztes Zubehör entfernen (befolgen Sie den gegenteiligen Vorgang für den Zusammenbau)

Behälter entleeren; wenn nötig benutzen Sie den mitgelieferten Küchenspatel (17) zur Entfernung der Zutaten.

Nach dem Gebrauch ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.

GEBRAUCH DES KNETEINSATZES Fig. 4

Benutzen Sie den Kneteinsatz nur für weiche Zubereitungen, wie Eiweiß, Creme und Milch.
Harte Mischungen mit Butter bzw. Mehl könnten das Gerät beschädigen.
Für optimale Leistungen betreiben Sie das Gerät ununterbrochen nicht länger als 3 Minuten. Lassen Sie das Motor 30 Minuten lang vor dem folgenden Gebrauch abkühlen.

GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE Fig. 5

Benutzen Sie die Kaffeemühle für Gewürze, Nüsse und Kaffeebohnen
A-Zutaten im Behälter eingeben (die Hälfte des Fassungsvermögens)
B-Deckel mit den Messern auf dem Behälter befestigen
C-Kaffeemühle auf den Kopf stellen
D-Kaffeemühle auf dem Motorgehäuse drehen, bis sie ganz fest ist
E-gewünschte Geschwindigkeit bzw. Pulse-Funktion auswählen
F-Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Kaffeemühle vom Motorgehäuse. Ersetzen Sie den Deckel mit den Messern mit dem Messbecher, um die Mischung zu schütteln.

GEBRAUCH DER SCHNEIDESCHEIBEN Fig. 6

Schneidescheiben für Käse, Mohren, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete und Zwiebeln.
Benutzen Sie die Schneidescheibe für Kartoffeln und die Julienne-Scheiben für Julienne-Pommes und für das Schneiden von harten Zutaten wie Salat, Beilagen, Auflaufe und Pommes.
Einsatz zum Reiben für Käse, Mohren, Kartoffeln u.Ä. benutzen.

Schneidescheibe für grobe Julienne
Schneidescheibe für dünne Julienne
Scheibe für Kartoffeln
Einsatz zum Reiben

GEBRAUCH DES MIXERS Fig. 7

A-Mixerbecher auf das Motorgehäuse setzen und in den Uhrzeigesinn drehen
B-Zutaten eingeben
C-Deckel setzen und Messbecher nach rechts drehen und befestigen
D-gewünschte Geschwindigkeit bzw. Pulse-Funktion auswählen
E-Becher, Deckel und Messbecher während des Betriebs nicht bewegen
F-Geben Sie maximal 600 gr bzw. 1 Lt hinein

GEBRAUCH VOM KLEINBEHÄLTER Fig. 8

1- Antriebsachse am Motorgehäuse festmachen
2- Behälter und Kleinbehälter setzen. Überprüfen Sie, dass der Kleinbehälter im großen Behälter festgemacht ist
3- kleine Messer auf die Antriebsachse setzen
4- Zutaten eingeben
5- Deckel befestigen und gewünschte Geschwindigkeit auswählen

REINIGUNG UND PFLEGE

Nach dem Gebrauch stellen Sie den Schalter auf „0“ zur Ausschaltung des Geräts und ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.
Motorgehäuse mit einem angefeuchteten Tuch reinigen. Niemals in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen. Niemals in der Spülmaschine oder unter Leitungswasser reinigen.
Zubehör mit lauwarmen Wasser und Spülmittel reinigen.
Achten Sie auf die Handhabung der Edelstahlmesser und der Schneide-Einsätze bei der Reinigung. Sie sind extrem scharf und spitz.
Keine Metallschwämme bzw. Schleifmittel für Plastik-und Metallteile benutzen.
Messer niemals schleifen.
Vor der Lagerung der Küchenmaschine überprüfen Sie, dass Gerät und Zubehör komplett abtrocknet sind.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 800 W
Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2002/96/EG zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung
zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch
des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen,
Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern
usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen,
fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Mit der Beper-Küchenmaschine Deluxe können Sie den Pizza-Teig zubereiten, Karotten reiben und Gurken schneiden für einen gemischten Salat. Sie können Trockenobst zerkleinern, Englische Creme bzw. Mayonnaise zubereiten und Eiweiß steif schlagen. Sie können auch den Teig für Kekse zubereiten. Und das ist längst noch nicht alles! Wenn Sie für Ihre Rezepte schneiden, schlagen, vermischen, usw. sollen, können Sie immer die Beper-Küchenmaschine benutzen.

Englische Creme

Zutaten: 4 mittlere Eier, 100 gr Zucker, 75 gr Mehl, 1/2 Lt Vollmilch. Zum Aromatiseren: 1/2 Vanilleschote bzw. Zitronenschale (nicht behandelt).

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb in einem kleinen Topf mit abgerundetem Untergrund eingeben. Eiweiß für andere Zubereitungen behalten oder für eine leichtere Creme benutzen (siehe Hinweis). Milch aufwärmen und Zitronenschale bzw. Vanilleschote hinzufügen. Wenn Sie sich für die Vanilleschote entschieden haben, scheiden Sie sie längs und kratzen Sie mit einem Messer das Mark direkt in der Milch heraus.

Zucker mit Eigelb mit dem Kneteinsatz gut vermischen. Verarbeiten Sie die Zutaten einige Minuten, bis Sie einen hellfarbigen Schaum erhalten. Mehl unterrühren und weiter mit dem Kneteinsatz vermischen. Sollte den Teig zu dick werden, gießen Sie Milch (ca. 2 Löffel) hinein und rühren Sie weiter. Vanillemark bzw. Zitronenschale entfernen und Milch mit dem Eigelb vermischen. Unterrühren Sie mit dem Kneteinsatz, damit das Eigelb nicht kocht. Wenn Sie eine glatte Mischung erhalten, kochen

Sie sie bei kleiner Flamme und rühren Sie weiter, bis die Creme dicht wird. Achten Sie immer auf die Flamme: sie muss klein sein.

Creme durch ein dichtes Sieb in einem Schüssel eingeben. Um diesen Schritt zu beschleunigen, benutzen Sie einen Löffel. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Hinweis: Creme kann zweierlei leichter sein: nehmen Sie ein bisschen Creme heraus und fügen Sie die gleiche Menge von gezuckerter Schlagsahne hinzu. Sonst schlagen Sie das Eiweiß ganz steif und unterrühren Sie es am Ende der Zubereitung. Sie können die Creme andersartig aromatisieren: sie können sowohl Kaffeepulver (2 Löffel) als auch Kakaopulver (¼ Mehl mit einem Löffel Kakaopulver ersetzen) benutzen.

Kürbissuppe

Zutaten: 900 gr gel ber Kürbis, 1 Lauch, 1 Kartoffel, 1 Lt Gemüsebrühe, 4 Löffel geriebener Parmesankäse, 1 Rosmarinbund, 3 Löffel Olivenöl extra, Salz und Pfeffer

Kürbis schälen. Kartoffel schälen und in der Küchenmaschine mit dem Kürbis in kleinen Stücken zerkleinern. Lauch putzen bzw. Außenseiten, Wurzeln und grüner Teil entfernen. Lauch mit dem geeigneten Einsatz der Küchenmaschine in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwa Öl anbraten. Kürbis- und Kartoffelstückchen eingeben und gleichmäßig weiter anbraten. ¾ der Gemüsebrühe eingeben und mit dem Deckel bei kleiner Flamme 20 Minuten lang kochen.

Mixer in der Gemüse-Pfanne tauchen und mixen, bis Sie eine glatte Creme erhalten. Die restliche Brühe eingießen und noch ein paar Minuten weiter kochen. Rosmarin putzen, Blätter entfernen und fein haken. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, weiter rühren, Gas ausmachen und Parmesankäse eingeben. Verteilen Sie die Suppe in tiefen Tellern und mit Rosmarin bestäuben. Lassen Sie eine Minute abkühlen und servieren.

Stockfisch-und Kartoffelauflauf

Zutaten: 250 gr weicher Stockfisch, 250 gr Kartoffeln, 500 gr Wasser, 10 Kapern, 4 in Öl gelegten Sardellen, Petersilie, 20 gr Olivenöl Extra, 1 Knoblauchzehe, etwa Pfeffer, etwa Paniermehl

Für die Béchamelsoße: 250 gr Milch, 25 gr Mehl, 15 gr Butter, 1 Prise Salz, Muskatnuss nach Belieben
Kartoffeln schälen, mit der Küchenmaschine in großen Stücken zerkleinern und einem Topf mit Wasser eingeben. 25 Minuten lang kochen. In der Zwischenzeit schneiden Sie den Stockfisch in kleinen Stückchen mit der geeigneten Scheibe der Küchenmaschine.
Sobald die Kartoffeln fertig sind, geben Sie sie in dem Mixer hinein und 25 Sekunden lang bei mittlerer Geschwindigkeit mixen.

Braten Sie die Knoblauchzehe zwei Minuten mit etwa Öl in einer Pfanne an.
Kapern und Sardellen hinzufügen und 1 Minute lang weiter anbraten.
Geben Sie den Stockfisch hinein.
Braten Sie 4 Minuten lang bei kleiner Flamme. Fügen Sie die Kartoffelpüree hinzu und 10 Sekunden lang bei mittlerer Geschwindigkeit mixen. Lassen Sie die Mischung ausruhen.

Zur Zubereitung der Béchamelsoße kochen Sie Milch, Mehl, Butter, Salz und Muskatnuss 6 Minuten lang in einem Topf.
Stockfisch- und Kartoffelmischung unterrühren und in kleinen mit Paniermehl bestreuten (Back) Formen verteilen und in vorgeheiztes Ofen setzen. 15/20 Minuten 160°C.
Auflauf mit etwa Öl und gehackte Petersilie servieren.

Hinweis: servieren Sie den Auflauf mit frischem und buntem Gemüse aus einem Nahrungsgrund sowie für die Ästhetik des Tellers.
Sie können den Auflauf 8 Minuten lang bei 700 W in der Mikrowelle backen. Noch schneller!
Nach Belieben können Sie den Auflauf in einer großen Auflaufform backen, damit die Gäste sich selber bedienen können.

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
Antes y después del uso del aparato es necesario seguir algunas precauciones elementares.
Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda ni utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado.
Los elementos del embalaje (bolsas del plástico, polestirol, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños, dado que representan una fuente de peligro para ellos.

Se recomienda no tirar a la basura los materiales del embalaje si no entregarlos en los puntos de recogida y reciclaje habilitados para ello, solicitando información a los responsables de área del propio ayuntamiento.
Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos y que el sistema sea compatible con la potencia del aparato.
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituir la toma por otra por parte de personal profesionalmente cualificado, quien deberá además cerciorarse de que la sección de los cables de la toma sea idónea a la potencia que absorve el aparato.
No tirar nunca del cable pata desenchufarlo de la corriente eléctrica.
Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.
No utilizar el aparato con el cable estropeado.
Si el cable de alimentación está estropeado, debe sustitiuirse por el fabricante o el Centro de Asistencia Técnica o por una persona con cualificación similar de forma que se pueda prevenir cualquier tipo de riesgo.
Conectar el aparato exclusivamente a una toma de corriente eléctrica alterna.
En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas mùltiples y/o prolongadores. Si fuera imprescindible su suso, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores que respeten las vigentes normas de seguridad.
En caso de desgaste y/o mal funcionamiento del aparato, no utilizarlo, apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones ponerse en contacto con un centro autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a lo indicado anteriormente podrìa comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantìa de éste.
Este aparato debe destinarse solo al uso para el que ha sido expresamente creado.
Cualquier otro tipo de uso será considerado impropio y, por lo tanto, peligroso, haciendo perder la garantìa. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños derivados de usos impropios, erròneos e irracionales.
Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar el cable en toda su largura y desenchufar de la corriente cuando el aparato no esté siendo utilizado.
Antes de realizar cualquier operación de limpieza o manutención, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
No sumergir nunca el aparato en agua u otros lìquidos.
No tocar el aparato con las manos y pies hùmedos o bañados.
No usar nunca el aparato con los pies desnudos.
No dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
No tener el aparato cerca de fuentes de calor (ej. radiador)
Mantener una adecuada distancia entre el aparato y la pared, objetos, etc.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades fìsicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén siendo controladas atentamente o hayan sido instruidas en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
Cuando se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo previamente en inoperante cortando el cable. Se recomienda también convertir en inoperantes aquellas partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños, que podrìan servirse del aparato para jugar.

ADVERTENCIAS DE USO

Está prohibido el uso del robot de cocina por parte de niños, personas inválidas o discapacitadas.
Mientras el robot de cocina está en funcionamiento, no introducir NUNCA los alimentos en el interior de la boca del contenedor con las manos. Utilizar siempre el aparato para aplastar alimentos.
No meter las manos y no introducir utensilios en el contenedor durante el funcionamiento del robot de cocina.
Evitar el contacto directo con las partes en movimiento del robot de cocina.
No dejar nunca el robot de cocina sin estar vigilado mientras esté en funcionamiento.
Colocar el robot de cocina sobre una superficie estable y lejos de fuentes de calor.
No utilizar el robot de cocina, con cualquier accesorio montado, estando vacìo.
Las cuchillas están muy afiladas. Tener mucho cuidado y manejarlas con atención.
Prestar especial atención al manejar las cuchillas, sobre todo mientras se limpian.
No utilizar lìquidos hirviendo.
Recordar quitar las semillas a la fruta y pelarla si la piel es muy gruesa. Tener la mano sobre la tapa cuando el robot esté en funcionamiento.
Asegurarse siempre de que haya suficiente lìquido que cubre las cuchillas.
No introducir o extraer alimentos del contenedor cuando las cuchillas estén en movimiento, esperar siempre a que estén totalmente bloqueadas.
No quitar el contenedor hasta que las cuchillas estén totalmente paradas.
No introducir nunca el cuerpo del motor en lavavajillas o sumergirlo en lìquidos. Para la limpieza, utilizar un paño o esponja humedecida y blanda.
Antes de realizar cualquier operación de limpieza o manutención, desenchufar el robot de cocina de la red de alimentación desenchufando de la corriente y apagando el interruptor.
Utilizar sòlo los accesorios que vienen con el producto.
Solo para uso doméstico.
Tras cada uso, desenchufar el cable de alimentación de la red eléctrica agarràndolo del enchufe y no tirarlo.
No dejar el robot de cocina inutilmente enchufado. Desenchufarlo si no se está utilizando.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO Fig. 1

1-Base
2-Arbol desmontable
3-Recipiente
4-Tapa
5-Tubo dosificador
6-Tubos reductores
7-Batidora
8-Cuchillas
9-Cuchillas de plàstico
10- Làtigo
11- Disco de corte grueso para julienne
12-Disco de corte fino para julienne
13- Disco cortapatatas
14- Disco rallador
15- Recipiente reductor
16- Moledor de café
17- Cepillo

ISTRUCCIONES DE MONTAJE

PRIMER USO

Antes de iniciar la elaboración de los alimentos, asegurarse de que el cable de alimentación esté conectado a la red eléctrica y que el interruptor esté en la posición “0”.
Controlar atentamente todos los componentes del robot de cocina y asegurase de que se encuentren en la correcta posición.
El robot de cocina no comenzará a funcionar si la tapa (4) no está perfectamente colocada en su sitio.
Desmontar y montar los accesorios varias veces para familiarizarse con el robot de cocina.
Lavar la tapa (4), el recipiente (3), los tubos dosificadores (5 y 6), el árbol quita y pon (2) y el cepillo (17) en agua templada y detergente para platos.
El cuerpo del motor (1) debe lavarse con un trapo humedecido y secarlo seguidamente.
Lavar separadamente la cuchilla de plástico (9), la cuchilla de acero (8) y los discos multiusos (11, 12 y 13) en agua y detergente, teniendo mucho cuidado con no cortarse.

El robot de cocina no funciona si los accesorios no están colocados correctamente.

UTILIZO DE LAS CUCHILLAS Fig. 2-3

Para poner en funcionamiento el robot de cocina, conectar el cable de alimentación a la red eléctrica, aseguràndose de que el interruptor esté en “0”.
Cuando se pone en funcionamiento el robot de cocina, colocar siempre una velocidad de elaboración adaptada al tipo de alimento que se desea elaborar a través del interruptor.
Para trabajar el alimento con breves impulsos pero ràpidos, colocar el interruptor en la posición P “Pulse”.

Cortar la carne u otros alimentos sólidos en trozos pequeños antes de meterlos en el contenedor. No introducir màs de un kg de alimentos en el contenedor. Tras un minuto, los alimentos estarán bien triturados.

A- Introducir el árbol del motor (2) en la base (1).

B- Introducir el contenedor (3) con el mango girado hacia atrás, rotarlo hacia la derecha hasta bloquearlo.

C- Introducir las cuchillas (8 o 9) en el interior del contenedor (3)

Cuchilla de plástico (9): para mezclar, empastar
Cuchilla de acero (10): para cortar, desmenuzar, triturar.
D- Introducir los ingredientes directamente en el contenedor (3).

E- Introducir la tapa (4) rotàndola en el sentido de las agujas del reloj hasta enganchar el dispositivo de seguridad al contenedor. En el caso de introducirse incorrectamente la tapa, el robot de cocina no se pondrá en funcionamiento.

Si es necesario, incluir los alimentos en la boca de la tapa (5)

No utilizar nunca los dedos u otros utensilios para introducir los ingredinetes en el interior del contenedor (3), utilizar siempre los tubos reductores (6).

Encender el robot de cocina, cambiando el interruptor de min a max es posible decidir la velocidad para trabajar los ingredientes hasta conseguir la consistencia deseada; o seleccionar la función "P" Pulse para accionar el accesorio introducido.

La función "P" continua a accionar el motor hasta que se deja el interruptor.

Utilizar ciclos de trabajo no superiores a 3 minutos. Los ciclos de trabajo deben tener intervalos de almenos 2 minutos.

Al terminar, apagar el robot de cocina colocando el interruptor en "0"

Quitar la tapa (4) girando en el sentido contrario a las agujas del reloj (el dispositivo de seguridad se desengancha)
Quitar el contenedor (4) tirando hacia el alto y quitar los accesorios utilizados (siguiendo el proceso contrario)
Versar el contenido en un recipiente, si es necesario utilizar el cepillo (17).

Tras el uso, desenchufar de la red eléctrica.

UTILIZO DE LAS FUSTAS Fig. 4

Usar las fustas solo para mezclas blandas como huevos, crema, leche. Mezclas màs consistentes como mantequilla o harina, podrìan estropearlas.Para un correcto mantenimiento del robot de cocina, no utilizarlo durante màs de 3 minutos ininterrumpidamente. Dejar enfriar el motor durante 30 minutos antes del siguiente uso.

USO DEL MOLEDOR DE CAFE Fig. 5

Usar el moledor de café para triturar hierbas, avellanas y granos de café.

A-introducir los ingredientes en el recipiente, no llenarlo màs de la mitad
B-Fijar la tapa con las cuchillas sobre el recipiente
C-Girar de abajo a arriba el moledor de café
D-Enroscar el moeldor de café en el cuerpo del motor hasta que no esté correctamente fijado
E-Seleccionar la velocidad deseada o usar la funciòn Pulse
F-Tras terminar de moler el café, desenroscar el moledor del cuerpo del motor, girando y sustituyendo la tapa con las cuchillas por la tapa dosificadora.

USO DE LOS DISCOS Fig. 6

Usar los discos para queso, zanahorias, patatas, repollo, pepinos, calabacines, acelgas y cebollas.
Utilizar los discos corta patatas para cortar en julienne, para las patatas fritas en julienne; para hacer ingredientes sòlidos en lonchas para ensaldas, contornos y patatas.
Utilizar el disco para rallar para queso, zanahorias, patatas y productos de similar consistencia.

Disco reversible para corte grueso y Julienne
Disco reversible para corte fino y Julienne
Disco corta patatas
Disco rallador

USO DE LA BATIDORA Fig. 7

A-colocar la garrafa de la batidora en el cuerpo del motor, rotar en sentido de las agujas del reloj
B-Introducir los ingrediente en la garrafa
C-Colocar la tapa y fijar la tapa dosificadora rotàndola hacia la derecha
D-Seleccionar la velocidad deseada o utilizar la funciòn Pulse
E-No mover la garrafa, la tapa y el dosificador mientras el robot esté en funcionamiento.
F-Introducir una cantidad màxima de 600 gr o similar a 1 litro

USO DEL RECIPIENTE REDUCTOR Fig. 8

1- fijar el árbol desmontable en el cuerpo del motor
2- introducir el recipiente y sobre éste el recipiente reductor. Asegurarse de que los dientes del interior del recipiente estén alineados con los del recipiente principal.
3- introducir las cuchillas más pequeñas sobre el árbol
4- introducir los ingredientes

5- fijar la tapa y seleccionarla a la velocidad deseada.

LIMPIEZA DEL ROBOT DE COCINA

Apagar el robot de cocina colocando el interruptor en “0” y desenchufando el cable de alimentaciòn de la toma de corriente eléctrica.
Limpiar el cuerpo del motor con una trapo humedecido, no sumergirlo en agua u otros lìquidos y no lavarlo en lavavajillas o bajo el grifo.
Lavar los accesorios con agua templada y detergente.
Tener mucho cuidado durante el lavado de las cuchillas de acero y los discos. Estàn muy afilados y cortan mucho.
No usar productos abrasivos sobre el plástico o el metal.
No intentar afilar las cuchillas.
Antes de colocar de nuevo el robot de cocina, asegurarse de que esté totalmente seco, incluidos los accesorios.

DATOS TECNICOS

Potencia: 800 W
Alimentaciòn: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Con el robot de cocina Beper puede realizar la masa de la pizza, rallar las zanahorias para la ensalada, cortar los pepinos. Puede rallar la fruta seca, hacer la masa de la crema pastelera, montar claras de huevo, hacer mayonesa. Puede hacer la masa de galletas. En resumen, todo lo que quiera. En cada receta donde vea escrito corta, monta, etc. puede usar su nuevo robot de cocina.

La crema pastelera

Ingredientes: 4 huevos medianos, 100 gr, de azucar, 75 gr. De harina, 1/2 L de leche entera. Para dar aroma: 1/2 rama de vainilla o qualche trozito de limòn (no tratado)

Separar las yemas de las claras. Versar las yemas directamente en un cazo con el fondo redondo. Tener las claras separadas o utilizarlas al final para aligerar la crema (v. Notas).

Calentar la leche en un cazo y unir los trozos de limòn o la rama de canella trozeada en dos. Si se ha elegido la vainilla, rascar con la punta de un cuchillo las semillas negras directamente en la leche. Unir el azùcar a las yemas y mezclar bien con las fustas del robot de cocina. Trabajarlo durante algunos minutos hasta obtener una espuma de color claro. Unir la harina y mezclar bien con la fusta.

Si la masa es demasiado densa, modificarlo con dos cucharitas de leche frìa e mezclar hasta que se incorpore correctamente.

Quitar de la leche la vainilla y el limòn y versarlo en un cazzo con las claras. Meclar bien con las fustas para evitar que la leche hirviendo cueza el huevo y haga grumos. Cuando se haya obtenido una pasta homogénea, poner el cazo al fuego muy bajo y continuar mezclando hasta que la crema sea densa. Tener cuidado con el fuego, debe ser muy bajo.

Echar a continuaciòn la crema con un colador sobre un bol. Mezclar bien con una cuchara en el colador para facilitar el pasaje de la crema. Cubrir el bol con un film transparente e dejar enfriar.

Notas: Es posible aligerar la crema de dos formas: quitar una dosis a elegir de la crema y echar en su lugar nata montada ligeramente azucarada o incluir claras sòlidas; en este caso, mejor hacerlo al final. Se pueden cambiar los aromas: al café, echar a la crema hirviendo 2 cucharitas de café instantàneo. Al cacao, sustituir 1/4 de la harina con una cuchara llena de cacao.

La crema de calabaza

Ingredientes:900 gr de calabaza amarilla, 1 puerro, 1 patata, 1 litro de caldo vegetal, 4 cucharaditas de queso parmesano ralllado. 1 ramita de romero, 3 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta.

Eliminar la piel de la calabaza. Pelar la patata y cortarla en trozos no demasiado pequeños en el robot de cocina, junto a la pulpa de la calabaza. Limpiarla el porro quitando las zonas màs duras de la raiz y la parte verde. Cortarlo con el disco del robot de cocina indicado para ello y hacer un sofrito en la cacerola con el aceite. Añadir los trozos de calabaza y patata y tostarlos uniformemente. Bañar las verduras con ¾ de caldo y cocer con la llama baja, taparlo y esperar 20 minutos.

Introducir la mezcla en la cacerola con las verduras y pasarla hasta tener una crema ligera. Incluir el caldo que queda y seguir cociendo un par de minutos.

Lavar el romero, quitar la parte durar y triturar finamente. Incluir sal y pimienta, mezclar, apagar el fuego y echar a la crema el queso rallado. Servir en boles y sobre estos echar el romero. Dejar reposar y servir.

Tortita de bacalao y patatas

Ingredientes: 250 gr de bacalao, 250 gr patatas, 500 gr agua, 10 alcaparras, 4 Filetes de anchoas en aceite, Perejil, 20 gr Aceite de olvia extra virgen, 1 cabeza de ajo, Pimentòn y pan rallado

Para la besamel: 250 gr Leche, 25 gr Harina, 15 gr Mantequilla, 1 Un pellizco de sal, 1 Pellizco de Nuez Moscada (a elegir)

Pelar las patatas, cortarlas en trozos gruesos con el robot de cocina, colocarlas en el cesto.
Meter en un cazo el agua y cocer durante 25 minutos. Mientras las patatas se cuecen, cortar el bacalao en trozitos con el disco para ello del robot de cocina. Una vez que estè cocido, echar las patatas y batir durante 25 segundos a velocidad media. Dejarlo a parte.

Echar en una sartén la mezcla con aceite y ajo durante 2 minutos.
Incluir las alcaparras y las anchoas para que coja sabor durante 1 minuto.
En este momento, introducir el bacalao trozeado.
Cocerlo durante 4 minutos con la llama baja. Incluir el puré de patatas al bacalao y mezclarlo durante 10 segundos a velocidad media. Retirarlo y preparar la besamel.

Incluir en el cazo leche, harina, mantequilla, sal y nuez moscada y cocer durante 6 minutos.
Unir el compuesto de patatas y bacalao a la besamel y colocarlo en las monoporciones para echar el pan rallador.Meterlo en el horno precalentado durante 15/20 Min. 160°.
Servir la tortita con un poco de aceite y perejil.

Nota: se aconseja incluir al plato verduras frescas pues complementan el plato tanto a nivel estético como nutritivo.
Es posible cocerlo en el microonas a 700 W durante 8 minutos. Rapidìsimo.
Ademàs, si se prefiere, se puede meter el compuesto en una ùnica bandeja màs grande, colocarla en el centro de la mesa, y dejar que los invitados se sirvan la cantidad deseada.

www.beper.com

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com